

Stil



Mehr Sex-Appeal

Die Lancierung des neuen Modelabels Paul Kehl in Zürich bot Anlass, über die Stildefizite des Schweizer zu plaudern

98

Mehr Kunstsinn

Vor vier Jahren hatte Helmut Lang genug vom Leben als Designer. Jetzt zeigt er sich erstmals als Künstler

100



Mehr Ideen

Kreativ werden statt auf der faulen Haut liegen – die besten Kursferien

103



FOTO: DANIEL MARTINEK, RAPHAELA PILCHLER

Köstlicher Tee aus Poschiavo



Der Tee von Al Canton – rund eine Tonne pro Jahr – wird in pyramidenförmige Seidenbeutel abgepackt.



Zwei der über dreissig Sorten aus dem Eigenanbau: Blaue Kornblumen und gelbe F



Geben dem Tee eine schöne Farbe: Rote Kornblumen.

Der Duft der Berge

Auf dem Bauernhof
Al Canton im Val
Poschiavo baut die
Familie Zanetti-Lazzarini
wunderbare Kräutertees
in Bio-Qualität an

Al Canton ist die Geschichte eines aussergewöhnlichen Produktes, eines biologisch-dynamischen Kräutertees aus Cantone, einem verschlafenen Weiler ausserhalb von Poschiavo. Was ist an diesem Tee so speziell, dass wir die fünfstündige Zugfahrt ins Puschlav auf uns nehmen, um herauszufinden, wo die Kräuter angebaut werden, und vor allem: Wer steckt hinter diesem Produkt? Die Antwort ist naheliegend: sein Geschmack, was sonst. Dass dabei auch die Verpackung dem Inhalt gerecht wird, macht die Sache umso kompletter: Die Tees werden in hübsche Pyramidenbeutel aus Kunstseide abgepackt, dann in transparente, kubische Schachteln gefüllt. «Transparenz ist uns ganz wichtig», sagt Claudia Lazzarini, diese unglaubliche Frau, von der wir noch sprechen werden.

Doch berichten wir zuerst über den Geschmack. Über diesen betörenden Duft, der sich verbreitet, wenn die Teekräuter mit siedendem Wasser übergossen werden, der in die Nase steigt und sich schliesslich im Gaumen entfaltet. Über diesen Duft nach Natur, Mussestunde und Alpenwiese. Je nach Mischung vielleicht nach frischer Minze und heiterer Sommerlaune oder Rosenmelisse und romantischen Gefühlen. Oder etwa nach Lavendel, Melisse und Abendstimmung, nach Thymian, Verveine, Kornblume und dem Duft der Berge.

Al Canton ist aber auch die Geschichte von dieser Frau, die sagt, dass ihr Transparenz wichtig sei. Die anders ist als alle andern und vor allem anders als alle andern im Val Poschiavo. Nicht nur, weil sie eine Fremde aus Zürich ist. Eine Studierende, eine Juristin, die mit ihrer Tochter vor neun Jahren ins Val Poschiavo gezogen ist und die hier zwischen den hohen Bergen und



Ein Feld von Rosenmelissen vor dem malerischen Hintergrund des Weilers Cantone.

der nahen Landesgrenze wahrscheinlich nie richtig dazugehört wird. Doch sie ist glücklich, die Zugewanderte, die Individualistin mit schier unerschöpflichen Energiereserven. Anders wäre es wohl gar nicht möglich gewesen, aus dem Nichts, in der Abgeschiedenheit der Bergwelt eine florierende Teefirma ins Leben zu rufen. Doch wie kommt eine Juristin aus Zürich überhaupt dazu, nach Poschiavo auszuwandern und biologisch-dynamischen Tee anzupflanzen? Wegen der Liebe. Zu Bergen und Natur. In erster Linie aber zu Elmo, dem Bauernsohn aus Cantone. Elmo mit den schwarzen Locken und den vielen Lachfalten.

Elmo Zanetti holt uns auf der Piazza in Poschiavo ab. Wir fahren mit seinem Auto, das sich in einem fast schon kriminellen Zustand befindet, aber wunderbar nach Thymian duftet, weil der Kofferraum voll davon ist, von Poschiavo nach Süden, nach Cantone. Hier ist der Hof, hier sind die Pferde, hier wohnt die Famiglia Zanetti-Lazzarini mit ihren vier Kindern. Und: Hier wachsen die Kräuter. Aber nur zum Teil. «Unsere Ländereien sind sehr zerstückelt und über die ganze Gegend rund um Poschiavo verteilt», sagt Elmo Zanetti, der im Gegensatz zu den meisten Einheimischen nahezu perfekt Schweizerdeutsch spricht, was auf seine Studienzeit an der ETH Zürich zurückzuführen ist, wo er Agronomie studiert hat. Weiterführende Sprachkenntnisse gehen aufs Konto seiner Frau, mit der er Schweizerdeutsch spricht.

Elmo sagt: «Die Kräuter, das ist Claudias Ding.» Sie sagt: «Das mit den Kräutern, das war Elmos Idee.» Offenbar ist diese Teeproduktion also ein gemeinsames Baby. Bei genauer Betrachtung ist die Sachlage so: Unter dem Label Al Canton produzieren Claudia Lazzarini und Elmo Zanetti eigenen Kräutertee. Sie bauen über dreissig Sorten an. Zu den Spezialitäten gehören die Mischungen aus verschiedenen Kräutern und Blüten, wobei jeweils zwei Kräutertypen und eine Blüte zusammengemischt werden. Die Blüten geben den Tees ihre schöne Farbe: Altrosa, Lila bis Dunkelviolett.

Der eigene Teeanbau ist der ganze Stolz der Familie Zanetti-Lazzarini. Doch das Hauptgeschäft machen die umtriebigen Kleinunternehmer, indem sie Tee für andere abpacken, wie zum Beispiel für die Wellness-Linie Bona Dea



Ringelblumen beim Trocknungsprozess. (Fotos: Daniel Martinek)



Elmo Zanetti (vorne) schüttelt die frisch geerntete Goldmelisse aufs Gitter zum Trocknen.



Claudia Lazzarini, Kräutlerhexe, Unternehmerin und Powerfrau.

von Migros. Bis vor kurzem gab es in ganz Europa nur drei Betriebe, die über eine Seidenbeutel-Abfüllmaschine verfügten. Doch plötzlich waren die Seidenbeutel schaurig in Mode. Es war daher zu erwarten, dass andere bald auf den Zug aufspringen würden.

Bei Zanetti-Lazzarini stehen mittlerweile zwei Abfüllmaschinen in der Produktionsstätte. Diese befindet sich in einer ausgedienten Nöhre der Firma Jockey in Zalende, wenige Kilometer südlich von Poschiavo gelegen. Hier werden pro Jahr rund sechs Millionen Teebeutel produziert, was etwa fünf Tonnen Tee entspricht. Von den drei bis vier Tonnen Kräutertee aus eigenem Anbau gelangt schliesslich nur eine Tonne in die schönen Seidenbeutelchen. «Es tut uns zwar jedes Mal weh, wenn wir so viel Tee ausmustern müssen, doch höchste Qualität hat oberste Priorität», sagt

Claudia Lazzarini. Früher, da wurde der Tee in einem alten Schopf neben dem Wohnhaus abgepackt. Mit der heutigen Menge wäre dies undenkbar. Auf dem Hof findet jedoch nach wie vor die Trocknung der frisch geernteten Kräuter statt. Dieser Prozess dauerte etwa 48 Stunden. Abgefüllt in riesige weisse Säcke, werden die Kräuter hernach ins Lager gebracht.

Die Geschichte von Al Canton hört sich an wie eine Erfolgsstory. Das täuscht: Der Weg war steinig und hart. Zum Durchbruch verhalf ihnen schliesslich, dass sie vor fünf Jahren zum ersten Mal ihre Tees an Globus Delicatessa liefern konnten. «Wer Globus beliefern darf, muss keinen mehr von der Qualität seines Produktes überzeugen», sagt Claudia Lazzarini.

Ging es Claudia Lazzarini am Anfang vor allem um die Heilwirkung der Kräuter, so steht heute der Genuss im Vordergrund. Ihr grosses

Wissen über die Pflanzen, deren Wirkung und Anbau hat sie sich einerseits erworben, als sie als Hebamme gearbeitet hat, noch vor ihrer Karriere als Juristin. «Das Interesse für Kräuter liegt in der Familie. Schon mein Grossvater hat sich sehr dafür interessiert», sagt Claudia Lazzarini, derweil sie ein Blatt einer Orangenminze zwischen den Fingern zerreibt. Sofort entfaltet sich ein feiner Duft. Im Hintergrund zirpen Heuschrecken. Die Sommerluft ist angenehm lau. Man kann Claudia Lazzarini in diesem Moment gut verstehen, dass sie hierhergezogen ist. Hierher, wo Fremde als Touristen willkommen sind, aber immer Fremde bleiben werden. *Christina Hubbeling*

Azienda Agricola Biologica Al Canton, 7746 Le Prese (GR). Tel. 081 834 63 12. Die Tees von Al Canton sind bei Globus Delicatessa, in ausgewählten Bioläden sowie übers Internet (www.al-canton.ch) ab Fr. 6.– (15 Stk. im Pyramidenbeutel) erhältlich.

Pasta und Pizzoccheri aus Poschiavo

Man könnte fast glauben, dass es in Poschiavo nur so von erfolgreichen Jungunternehmern wimmelt. Dem ist mitnichten so. Auch hier ist die Abwanderung ein Thema, verlottern alte, schöne Steinhäuser, schrumpfen Schulklassen und stürzen Schieferdächer ein, weil sich niemand mehr um ihren Unterhalt kümmert. Doch es gibt auch Lichtblicke. Menschen wie die Zanetti-Lazzarini (siehe Text oben) oder wie Davide Fisler, die mit Innovation und Engagement beweisen, dass man auch in Randregionen erfolgreich wirtschaften kann. Und in einer immer uniformer werdenden (Waren-)Welt sind gerade die artisanal hergestellten Produkte aus kleinen Familienbetrieben gefragt denn je.

Ein solches artisanales und sehr authentisches Produkt ist die Pasta aus der Molino e Pastificio SA Poschiavo. Davide Fisler, der in fünfter Generation den Familienbetrieb leitet, empfängt uns in der alten Mühle aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts. Laut rattern die

Maschinen – 500 kg Korn werden hier pro Stunde zu Mehl gemahlen. Hauptsächlich Hartweizen aus Kanada, aber auch immer mehr Buchweizen, aus dem hier die legendären Puschlaver Pizzoccheri produziert werden.

Das Mehl ist die Kernkompetenz, die Pasta das Herzblut des Betriebes. Produziert wird diese immer dienstags, auf einer italienischen Maschine aus dem Jahr 1950. Zum Trocknen werden die Spaghetti, Ternetta und Vermicelli dann für sechs Tage in einen alten, charmanten Holzschrank gehängt. Abgepackt in blaue Papiertüten, findet die Pasta ihren Weg in die Verkaufskanäle in ganz Europa. Aufgrund der grossen Nachfrage wird die Produktion im nächsten Jahr vergrössert und modernisiert. Das ist natürlich eine schöne Nachricht. Nur schade, dass dann der alte Holzschrank ausrangiert wird. *(chu.)*

Molino e Pastificio SA, 7742 Poschiavo. Tel. 081 844 02 28. Internet: www.pastificio.ch



Davide Fisler und seine artisanal hergestellte Pasta.

Genuss

Wein-Keller Traditionell

Das Castello di Verduno in Piemont ist ein altherwürdiges Gebäude, ein Hotel mit einem feinen Restaurant – und ein Weingut. Kein ganz grosser Name aus dem prestigeträchtigen Anbaugebiet, aber ein grundsolider Familienbetrieb, der unter der Leitung von Gabriella Burlotto und ihrem Ehemann Franco Bianco ehrliche, authentische Weine produziert.



Bei einem Besuch fiel uns der fein duftende, kraftvolle Barbaresco aus der Lage Rabajà auf. Der 1999er Riserva ist leider ausverkauft. Zurzeit ist der Nachfrage-Jahrgang erhältlich. Castello di Verduno legt seinen Fokus bewusst auf den Nebbiolo. Aus dieser prestigeträchtigen Sorte entstehen mit dem Barbaresco und Barolo zwei der grossen Gewächse Italiens. *(kep.)*

Barbaresco Rabajà 2000, Castello di Verduno, 44 Fr., bei Santé in Zürich, www.sante.ch, weitere Wein-Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

Auslese Kunstvoll



Der Autor und Journalist Paul Imhof ist in diesem Buch der Kakaobohne Schritt für Schritt gefolgt – von der Ernte über die Verschiffung nach Basel bis zur Verarbeitung in der Firma Felchlin in Schwyz, die das Buch aus Anlass ihres 100-Jahr-Jubiläums herausgegeben hat. Das Werk trägt den Titel «Nach allen Regeln der Kunst. Von der Cacao-Bohne zur Edelschokolade» und sieht auf den ersten Blick aus wie eine zu gross geratene Schoggitafel. Es ist nicht eines dieser Wohlfühlstimmungs-Bücher, die es en masse zu diesem Thema gibt, sondern ein informatives Werk, das viel Wissenswertes über das begehrte Produkt vermittelt. *(chu.)*

Paul Imhof: Nach allen Regeln der Kunst. Von der Cacao-Bohne zur Edelschokolade. Werd-Verlag, 2008. 144 Seiten, Fr. 29.–.

Supplément Gelb ist neu

Rivella hat sich stets ums Image eines erfrischenden, gesunden Getränks für Sportler bemüht. Mit seinem neuesten Produkt, dem Rivella gelb, positioniert sich unser



Nationalgetränk nun auch in der Wellness-Wohlfühl-Nische. Das passt natürlich perfekt in eine Zeit, in der jeder immer gestresst ist, wenn nicht gar Depressionen hat und sicher aber an einer Laktose-Intoleranz leidet. Denn das neue Rivella wird nicht aus Milch-, sondern auf der Basis von Sojaserum hergestellt, ist also rein pflanzlich. Die Sojabohnen sind gentechnikfrei und stammen aus biologischem Anbau in Europa oder Brasilien. Löblich ist, dass Rivella gelb ohne Farbstoffe und Konservierungsstoffe auskommt, und gut ist auch: Es hat nur 13 kcal/dl. *(chu.)*